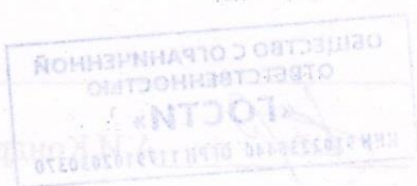


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым**

«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Рассмотрено
на заседании Педагогического
совета
протокол № 1 от «28» августа 2018г.

Утверждаю
И.О.директора ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
_____ А.А.Сиверс
«30» августа 2018г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

г.Симферополь
2018

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
профессии Повар, кондитер
протокол № 1 от «28» августа 2018г.
Председатель Е.Н.Тригорова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

А.А. Сиверс
«28» августа 2018г.

СОГЛАСОВАНО

Эксперт от работодателя:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ГОСТИ»
ИНН 9202030440 ОГРН 1179102030370
А.И.Кондрашкин

«30» августа 2018

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** среднего профессионального образования, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм** примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Разработчики:

Ибрагимова Н.Э. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Толмачева Л.В. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Кулясова Н.П.- мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Содержание

	Стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Цели учебной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;- своевременно оформлять заявку на склад;- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- оценивать качество, порционировать (комплектовать),

	эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--	---

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов
ПК 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	6
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	42
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	18
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	36
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	24
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	48
	Дифференцированный зачет	6
	ИТОГО	216

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПК 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		216	
Тема 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	2
Тема 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление бульонов, отваров, всех видов пассеровок.	6	2
Тема 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями. Приготовление щей. Приготовление борщей.	6 6 6	2 2 2

	Приготовление солянок.	6	2
	2семестр		
	Приготовление рассольников.	6	2
	Приготовление супов-пюре. Приготовление прозрачных супов.	6	2
	Приготовление молочных супов.	6	2
Тема 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление соуса красного основного и его производных.	6	2
	Приготовление соуса белого основного и его производных. Соус яично-масляный из масляных смесей.	6	2
	Приготовление молочных и сметанных соусов и их производных.	6	2
Тема 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание	6	2
	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.	6	2
	Приготовление блюд из протертых овощей	6	2
	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.	6	2
	Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов.	6	2
	Приготовление каш и макаронных изделий.	6	2
	Приготовление изделий из каш и блюд из бобовых.	6	2
Тема 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление блюд из яиц вареных, жареных и запеченных.	6	2
	Приготовление блюд из творога	6	2
	Приготовление блинчиков, блинов, оладий	6	2
	Приготовление лапши домашней, пельменей, вареников.	6	2

Тема 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	2
	Приготовление блюд из жареной рыбы.	6	2
	3 семестр		
	Приготовление блюд из запеченной рыбы.	6	2
	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	6	2
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6	2
Тема 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление блюд из отварного мяса.	6	2
	Приготовление блюд из жареного мяса.	6	2
	Приготовление блюд из тушеного мяса.	6	2
	4 семестр		
	Приготовление блюд и закусок из запеченного мяса.	6	2
	Приготовление блюд из натурально-рубленной массы.	6	2
	Приготовление блюд из котлетной массы	6	2
	Приготовление блюд и закусок из мясопродуктов.	6	2
	Приготовление блюд и закусок из мяса птицы, дичи и кролика. Приготовление фирменных блюд.	6	2
	Дифференцированный зачет	6	2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебной кухни ресторана, оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills по компетенции «Поварское и дело»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технологическое оборудование; весовое оборудование; инвентарь; посуда.

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Электромясорубка GEMLUX

Слайсер LUSSO 22 GS RGV

Пароконвектомат ПКА10-1/1 модель 2012

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М

Тестомес ES-H-40 EK SI

Тестораскаточная машина серии S мод S42|A

Стол с бортом с полкой решеткой

Стол разделочный 1200*60

Шкаф холодильный среднетемпературный(ШХ-0,5 ДС)

Весы настольные 5кг(CAS SV-5)

Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П

Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-4-0

Электроводонагреватель проточный

Ванна моечная 1 секц.

Полка для разделочных досок
Подставка под пароконвектомат
Аппарат шоковой заморозки 6 - уровневый
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4ЖШ стандартная духовка
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4П без духовки
Тележка-шпилька для гастроемкостей
Комплект гастроемкостей
Шкаф холодильный ШХс-0,5
Мясорубка МЭП-300
Ванна моечная 2 секц.
Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40
Полка кухонная для крышек
Миксер для коктейлей
Термомикс
Блендер с комплектом насадок
Миксер планетарный
Тепловой шкаф(для подогрева тарелок)
Профессиональная однокомфорочная блинница
Плита индукционная
Духовой шкаф GEMLUX
Стол кухонный (каркас разборной металлический)
Машина для вакуумной упаковки
Стол с охлаждаемой поверхностью

Стеллаж
Миксер робот
Шкаф низкотемпературный
Фритюрница настольная
Шкаф-купе кухонный
Холодильник однокамерный с морозилкой
Термостат погружной (су-вид)
Ванна для термостата
Печь конвекционная с пароувлажнителем
Пароконвектомат Унокс
Индукционная плита 2-х конфорочная
Индукционная плита 4-х конфорочная
Микроволновая печь
Соковыжималка
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемашина

2. Инвентарь: кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски, лопатки, половники, гарнирные ложки
3. Инструменты и приспособления: ножи, терки.
4. Посуда: суповые и мелкие столовые тарелки, ложки, вилки, салатники, соусники.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено, в соответствии с учебным планом в учебной кухне ресторана.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели освоения результатов обучения
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Правильность и рациональность расположения инструментов в соответствии с санитарными нормами, технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение этических норм поведения мастера с обучающимися; - своевременность выполнения учебных и производственных работ; - активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией; - участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т.п.; - положительная динамика учебных достижений; - положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик; - результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - грамотное заполнение технической документации. соблюдение технологического процесса в ходе приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчетной документации; - правильность выбора сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - использование обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; - взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с раздачи; - промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.